

INDEPENDENT GARNACHA ROSÉ

Não se deixe enganar pelo seu tom rosa pálido, este rosa é ousado, brilhante e emocionante. Desembrulhe a garrafa e aproveite! Um rosé nascido da contradição... uvas tintas pressionadas como as brancas. E o resultado não é nada convencional, puro êxtase para todos os seus sentidos. Feche olhos e deixe-se ser levado a um universo de flores e frutas que vão fazer você sonhar. Aproveite sem limites!



Baixo Aragón - Espanha



100% Garnacha (Vinho orgânico)



Uva precedente da vindima noturna com o intuito de manter a temperatura adequada das uvas, pré fermentação no frio. A uva sofre prensagem assim que chega na vinícola. A fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável a 14°C. A cor é clarificada de maneira suave, mantendo todas as virtudes do vinho.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor rosa pálido, atrativo e cristalino.



Possui um aroma intenso e muito frutado, destaca-se frutas vermelhas frescas com toque cítrico.



Na boca apresenta muito volume e bem equilibrado. No final as sensações de aroma se prolongam, agradáveis e delicadas.



Temperatura de serviço entre 7°C a 9°C.



Provoleta de queijo fresco com tomate seco, manjeriço e pão torrado.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13%

Açúcar: 1,1 g/l

Acidez Total: 6,2 g/l

PH: 3,12



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO